

Semaine du Lundi 10 MARS au Vendredi 14 MARS 2025

MENU restauration : Lycée VAN GOGH

Nos menus sont susceptibles d'être changés et aussi de contenir les allergènes suivants : Blé, crustacés, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Judi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée au choix	Tomate vinaigrette	Salade Arlequin	Salade verte	Poireaux vinaigrette	Salade thai
	Concombre vinaigrette	Coleslaw	Croque monsieur fromage	Salade d'endive au thon	Samossa légumes
	Salade fraîcheur	Carotte vinaigrette	Concombre à la crème	Radis	Pomelos
Plat	Bolognaise de bœuf	Escalope viennoise	Omelette nature	Cuisse de poulet	Sauté de bœuf aux carottes
	Filet de colin	Saumon	Poêlée de truite	Dos de colin aux herbes	Poêlée de poisson à l'indienne
	Bolognaise végétale	Gratin végétal	Mélange légumes végétal	Boulette tomate soja	Pois chiches à l'oriental
Accompagnement	Coquillette	Gratin de choux fleurs	Haricot blanc à la tomate	Cœur de blés	Semoule
	Haricots verts	Ratatouille	Riz	Brocolis	Ratatouille
	Yaourt fromage frais	Yaourt fromage frais	Yaourt calin	Brin d'affinois	Cabrette
Laitage	Kiri bio	Croclait bio	Boursin	Yaourt calin	Yaourt nature sucré
	pomme bicolore Bio	Kiwi Bio	Banane Bio	Poire Bio	Orange
		Fruit au sirop	Compote	Tarte bourdaloue	Dany chocolat
Dessert					

Légende : Issu de l'agriculture bio
 Appellation d'origine contrôlée
 Plat fait maison

France Agrimer
 Appellation d'origine protégée
 Produits locaux

Indication géographique protégée
 Label rouge
 Haute valeur environnementale

Pêche durable
 Bleu blanc cœur

L'Agent Comptable

Oeufs pondus en France

Le Proviseur

Semaine du Lundi 17 MARS au Vendredi 21 MARS 2025

MENU restauration : Lycée VAN GOGH

Nos menus sont susceptibles d'être changés et aussi de contenir les allergènes suivants : Blé, crustacés, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 17 MARS	Mardi 18 MARS	Mercredi 19 MARS	Jeudi 20 MARS	Vendredi 21 MARS
Entrée au choix	Pizza Margarita	Salade coleslaw	Salade de concombre	Carotte vinaigrette	Céleris remoulade
	Tomate mozzarella	Accras de morue	Kartoffelsalat	Pâté en croute	Charcuterie espagnole
Plat	Carbonara au porc	Poulet churasquera	Sauté de bœuf Sauerbraten	Fish & chips	Tortilla aux légumes
	Carbonara au saumon	Morue salée	Colin sauce allemande	Tenders de poulet	Tortilla nature
	Carbonara végétale	Batatas à murro	Fiamkuchen aux légumes	Batonnet végétal	
Accompagnement	Penne au parmesan	Riz	Pomme de terre vapeur	Frites	Pâtes
	Tomate provençale	Haricot plat	Carotte	Haricots verts	Epinards à la crème
Laitage	Leerdammer	Yaourt nature sucré bio	Brin d'affinois	Lait équitable chocolat	Croclait bio
	Yaourt nature	Cabrette	Yaourt aromatisé	Kiri	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Pasteis de nata	Fruit au sirop	Danette chocolat liegeois	Compote biscuit
	pomme bicolore Bio	Kiwi Bio	Banane Bio	Poire Bio	Orange

Légende : Issu de l'agriculture bio

France Agrimer

Indication géographique protégée

Pêche durable

Oeufs pondus en France

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

Label rouge

Bleu blanc cœur

Plat fait maison

Produits locaux

Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable

Le Proviseur

Semaine du Lundi 24 MARS au Vendredi 28 MARS 2025

MENU restauration : Lycée VAN GOGH

Nos menus sont susceptibles d'être changés et aussi de contenir les allergènes suivants : Blé, crustacés, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 24 MARS	Mardi 25 MARS	Mercredi 26 MARS	Jeudi 27 MARS	Vendredi 28 MARS
Entrée au choix	Carottes râpées	Achard de légumes	Salade de tomate	Rosette	Concombre vinaigrette
	Tomate vinaigrette	Croissant jambon	Œuf mayonnaise	Pomelos	Endive aux noix
	Chou émincé		Salade verte	Radis	Carottes râpées
Plat	Chili con carne	Escalope viennoise	Œuf à la florentine	Daube de bœuf	Sauté de porc à l'asiatique
	Chili sin carne	Poisson pané	Dos de colin	Filet de colin	Dos de colin
	Chili végétal	Pané fromager	Fallafel	Mélange légumineuse	Dahl de lentilles
Accompagnement	Riz	Macaroni	Pomme de terre vapeur	Semoule	Penne rigate
	Duo de courgettes	Petit pois/carottes	Courgette à l'ail	Carotte sauce provençale	Endives braisées
Laitage	Yaourt aromatisé bio	Leerdammer	Calin	Philadelphia	Boursin
	Kiri	Yaourt nature sucré	Cabrette	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé
Dessert	pomme bicolore Bio	Kiwi Bio	Banane Bio	Poire Bio	Orange
	Muffin chocolat		Fruit au sirop	Yaourt tentation pâtisserie	Compote caramel

Légende :

- Issu de l'agriculture bio
- Appellation d'origine contrôlée
- Plat fait maison

- France Agrimer
- Appellation d'origine protégée
- Produits locaux

- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Haute valeur environnementale

- Pêche durable
- Bleu blanc cœur
- L'Agent Comptable

- Oeufs pondus en France
- Le Proviseur